




MONPER
CHOCOLATE

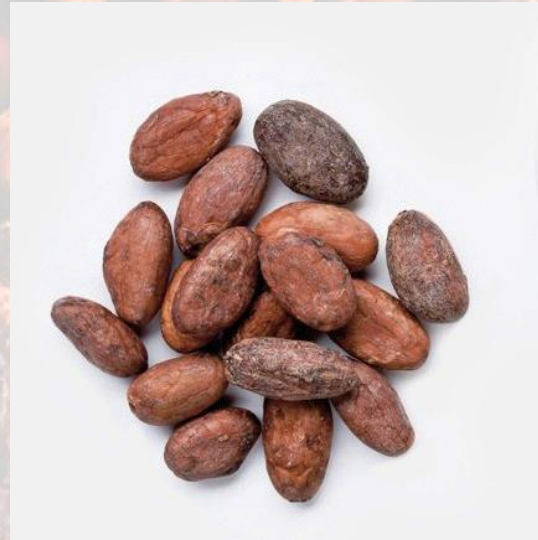
ESENCIA Y MOTIVACIÓN

➤ *Somos artesanos, sólo eso.
Artesanos del chocolate.*



➤ *Eso sí, en MONPER tenemos una única motivación: Queremos que un chocolate de altísima calidad esté al alcance, en cualquier momento, de consumidores habituales y de aquellos que quieren probar algo original, estableciendo en el mercado, incluso, nuevos hábitos.*

- *En MONPER hemos creado un chocolate diferente. Un chocolate 100% artesano y natural, que resulta del empleo de un cacao sudamericano, en el que se apoyan para elaborar sus productos, sólo un 10% de los maestros chocolateros premium.*
- *Seleccionamos las materias primas de mejor calidad y con mayor intensidad de sabor, no viéndonos obligados a engordar el paladar de nuestros chocolates.*



LA MANTECA, NUESTRO SECRETO

- *Nuestra manteca de cacao “viaja sola” a través de las diferentes etapas de elaboración. Sin sucedáneos, sin aditivos, sin conservantes, sin aceites poco saludables, sin gluten.*



- *Sólo la aunamos y estabilizamos de forma natural con productos de primera calidad, obteniendo, junto a los de siempre, unos sabores hasta ahora impensables, ampliando los periodos de consumo preferente e introduciendo, por tanto, un toque innovador.*

RECONOCIMIENTO Y CALIDAD



- **INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2019**
 - **Medalla de Plata**
 - *Chocolate Curry con Kikos*
 - *Chocolate con mojito*
 - *Chocolate con leche merengada*
 - **Medalla de Bronce**
 - *Chocolate de Anchoa*
 - **Premio Especial Gastronómico**
 - *Chocolate de Anchoa*

➤ *Avalado por el Instituto Internacional del Chocolate.*



NUESTROS SELLOS Y PREMIOS

Nº Registro Artesanos: 39/527



➤ *Sello Alimentos de Cantabria.*

- *Concedido por la oficina de calidad alimentaria dirigida por la Consejería de Alimentación, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria*



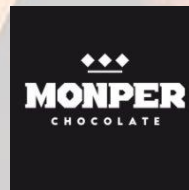
➤ *Solo manteca de cacao.*



➤ *Sin Gluten.*



Documento: Dossier Comercial
Título: MONPER Chocolate
Fecha: Octubre de 2019
Página: 6 of 22

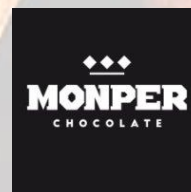


Un sueño, una experiencia

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES



DE DIEGO GALÁN



NUESTROS CHOCOLATES



- *El chocolate BLANCO 36% no te dejara indiferente.*
- *La calidad de un cacao supremo, combinada con la frescura de un producto artesano elaborado con mimo da como resultado un chocolate blanco de referencia.*

- *Chocolate CON LECHE 35%. Diferente a cualquiera que hayas probado antes.*
- *Su sabor es totalmente auténtico, y se ha obtenido después de un elaborado proceso de clasificación y elaboración*



NUESTROS CHOCOLATES



- *Chocolate NEGRO 72% con cuerpo y mucha personalidad, con un ligero toque a vainilla que conquista.*
- *El sabor mas intenso del cacao para disfrutar del chocolate que mejor se adapta a una dieta saludable, el chocolate negro es la mejor opción.*

- *Creando un elixir a base de cacao y guindilla, empleado en las ceremonias religiosas.*
- *Viajando en el tiempo y volviendo a los orígenes, con la versión más intensa del cacao.*
- *Nuestro Chocolate PICANTE quiere recuperar la tradición de los Aztecas.*



NUESTROS CHOCOLATES



- *Chocolate LECHE MERENGADA. Disfruta de todo el sabor del chocolate con un toque más dulce que aporta la leche merengada y el intenso sabor a limón.*
- *Una verdadera delicia que te recordara al arroz con leche que hacían nuestras abuelas*

- *El Chocolate MOJITO es el resultado de dos ingredientes que maridan a la perfección: el chocolate y el mojito.*
- *Un sabor cítrico y fresco que llena la boca con el recuerdo al trópico, acompañado de un ligero toque a hierbabuena.*



NUESTROS CHOCOLATES



- *Chocolate CAFÉ CON LECHE. Si eres un amante del café y del chocolate, este es el chocolate perfecto.*
- *El sabor del chocolate artesanal con esa pizca de café te llevara sin cerrar siquiera los ojos al centro del más denso cafetal.*

NUESTROS CHOCOLATES

- *Chocolate NEGRO 90%, toda la intensidad del cacao sudamericano en su estado mas puro.*
- *Elaborado para los paladares mas sibaritas, que no se conforman con cualquier chocolate negro buscando siempre la máxima concentración de cacao.*



NUESTROS CHOCOLATES



- *Chocolate CAPRI.
Sorprendente combinación
frutal que nunca antes
habías imaginado.*
- *Ligeras notas de café y
caramelo acompañan al
plátano y albaricoque que te
llevaran a un mágico
atardecer Mediterráneo.*

NUESTROS CHOCOLATES

- *Chocolate CRÉME BRÛLÉE.
Postre francés por excelencia
desde 1961.*
- *Deliciosa crema de vainilla
y huevo con el original
sabor del azúcar tostado.*



NUESTROS CHOCOLATES



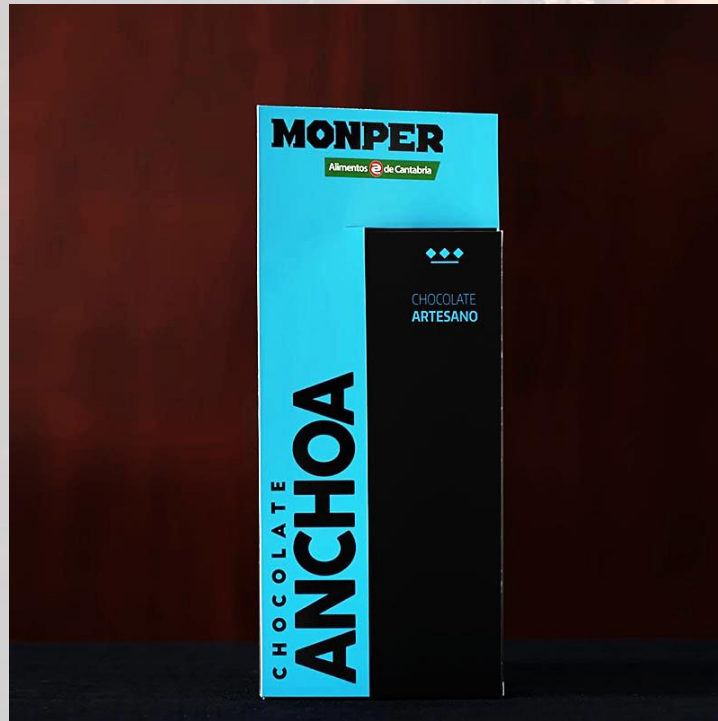
- *Chocolate CURRY CON KIKOS. Cada onza te transportará a diferentes lugares del mundo.*
- *Ingredientes exóticos, milenarios y universales aderezados de manera desenfadada con trocitos de maíz tostado*

- *Chocolate NEGRO CON NARANJA. Un clásico que Monper Chocolate elabora en pequeñas cantidades para conseguir un chocolate diferente.*
- *La fusión de un chocolate Premium con el intenso sabor a naranja serán una explosión de sabor para tus sentidos.*



NUESTROS CHOCOLATES

- *El mejor chocolate y todo el sabor de Cantabria en un mismo bocado. La mezcla perfecta para disfrutar del auténtico sabor del mar, fusionando a la perfección, con el mejor cacao sudamericano.*



- *Esta receta de autor, perfeccionada durante meses, nace de la intención de crear un chocolate nuevo y original. Modernidad y transgresión, donde toma especial protagonismo el origen de la anchoa: Cantabria.*

NUESTROS CHOCOLATES

- *Quien pruebe este nuevo chocolate no se quedará indiferente: La mezcla es perfecta y resulta fascinante.*
- *Cuenta con una textura, a la vez homogénea y lineal, sin ningún sobresalto, más que el de la propia explosión del sabor en boca.*



*La familia Pérez Montero soñó con este chocolate artesanal.
Eso es lo que les ha unido a miles de familias que disfrutan ya de su
chocolate único y en múltiples sabores originales.*



Parque Empresarial Besaya
Nave D39
39538 Reocín
Cantabria
T – 942 735 957
www.monperchocolate.com

Documento: Dossier Comercial
Título: MONPER Chocolate
Fecha: Octubre de 2019
Página: 22 of 22



Un sueño, una experiencia